



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PANCAR (KARALAHANA) DÖŞEMESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 bağ pancar (KaraLahana)
- 1 adet patates
- 2 adet orta boy soğan
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 su bardağı barbun fasulye
- Tuz

Pancarlar ayıklanır, yıkanır, iri iri doğranır. 1 lt suda haşlanır ve süzülür. Ayrı bir kaptaki soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Patates küçük küpler halinde doğranır. Kavrulmuş soğan, salça ve pul biber katılarak tekrar çevrilir. Önceden haşlanmış barbun fasulye, doğranmış patates ve pancar da ilave edilir, tuz eklenir ve karıştırılır. Yemeğin üzerine geçecek kadar su katılır ve pişmeye bırakılır. Daha sonra içine bulgur da ilave edilir. Yemek suyunu çektiği takdirde üzerinden bir miktar sıcak su da eklenerek demlenmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

